

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

(2022/C 62/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„RADICCHIO DI VERONA”

Nr UE: PGI-IT-0670-AM01 – 30 czerwca 2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona I.G.P. [stowarzyszenie ochrony i promocji ChOG „Radicchio di Verona”]
Via Sommacampagna, 63/H
37137 VERONA – VR (Włochy)
E-mail: consorzio@radicchiodiverona.it
e-mail certyfikowany: consorzioradicchio@legalmail.it

Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona I.G.P. jest uprawniona do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: odniesienia do jednostki certyfikującej

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

— Cechy charakterystyczne produktu: art. 2 akapit piąty pierwsza część zdania specyfikacji produktu:

„główki *tipo precoce* [typ wczesny] mają masę jednostkową wynoszącą 150–350 g, a główki *tipo tardivo* [typ późny] mają masę jednostkową wynoszącą 100–300 g;”

otrzymuje następujące brzmienie:

„główki *tipo precoce* [typ wczesny] mają masę jednostkową wynoszącą 150–350 g, a główki *tipo tardivo* [typ późny] mają masę jednostkową wynoszącą 50–300 g;”.

Zmieniający się klimat stopniowo zmusza producentów produktu objętego ChOG „Radicchio di Verona” do stosowania – w szczególności w przypadku *tipo tardivo* – starych linii klonalnych, które wykazują większą zdolność do przystosowania się do nowych warunków klimatycznych na obszarze produkcji. Chociaż cykorii wyhodowana z tych starych linii klonalnych jest mniejsza, posiada wszystkie właściwości organoleptyczne produktu objętego ChOG „Radicchio di Verona”. Minimalna masa główek cykorii *tipo tardivo* została zatem zmniejszona do 50 gramów, aby uwzględnić fakt, że te stare linie klonalne pozwalają uzyskać mniejsze cykorie.

Zmiana ta została również wprowadzona w pkt 3.2 tiret drugie pierwsza część zdania w opublikowanym jednolitym dokumencie.

— Cechy charakterystyczne produktu: akapit piąty druga część zdania i akapit szósty zdanie pierwsze:

„[...] jest sprzedawane z niewielką częścią korzenia (korzeń palowy) o długości nie większej niż 4 cm i średnicy proporcjonalnej do rozmiarów główki.

W momencie przekazania konsumentowi »Radicchio di Verona« ChOG winno nie tylko charakteryzować się powyżej opisanymi cechami, ale także: liście winny być ułożone dokładnie i precyzyjnie, a główka i korzeń czyste i umyte, wielkość i długość główek, a także wymiar pozostałej części korzenia winny być jednakowe”

otrzymują następujące brzmienie:

„Cykorie *tipo tardivo* mogą być sprzedawane z niewielką (nie dłuższą niż 4 cm), ale widoczną częścią korzenia, którego średnica jest proporcjonalna do wielkości główki.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji cykorii objęta ChOG »Radicchio di Verona«, oprócz posiadania wyżej opisanych cech, powinna być dokładnie i starannie oczyszczona, główka i korzeń (jeśli występuje) czyste i umyte, a wielkość i długość główek oraz pozostała część korzenia powinny być jednakowe”.

Zmiany te są związane ze zniesieniem wymogu zbierania cykorii z częścią korzeni palowych (zob. zmiany dotyczące metody produkcji).

Zmiany te wprowadzono również odpowiednio w pkt 3.2 ostatni akapit i zdanie pierwsze przedostatniego akapitu w jednolitym dokumencie.

Na końcu art. 2 specyfikacji produktu oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodaje się nowy akapit w brzmieniu:

„*»Radicchio di Verona« może być sprzedawane jako produkt świeżo krojony*”.

Dodanie tego zdania jest konieczne w celu określenia sposobu prezentacji produktu gotowego do spożycia (zob. zmiany w art. 5 specyfikacji produktu dotyczącym metod produkcji).

Metoda produkcji

— Art. 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu:

„Uprawę produktu objętego ChOG »Radicchio di Verona« zakłada się poprzez wysiew nasion bezpośrednio do gruntu lub poprzez przesadzanie sadzonek wyhodowanych w szkółce. Wysiew tipo precoce musi nastąpić między 1 a 20 lipca, a wysiew tipo tardivo między 21 lipca a 15 sierpnia. W przypadku przesadzania sadzonki wysadza się 20 dni po upływie odpowiednich terminów wysiewu określonych powyżej”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Uprawę produktu objętego ChOG »Radicchio di Verona« zakłada się poprzez wysiew nasion bezpośrednio do gruntu lub poprzez wysadzanie rozsady wyhodowanej w szkółce. Wysiew tipo precoce musi nastąpić między 1 a 31 lipca, a wysiew tipo tardivo między 21 lipca a 31 sierpnia. W przypadku uprawy z rozsady sadzonki można wysadzać przez okres do 20 dni po upływie terminów wysiewu określonych powyżej”.

W związku ze zmianą warunków klimatycznych, innowacjami w zakresie technologii i procesów w szkółkach i gospodarstwach rolnych oraz prowadzoną w gospodarstwach rolnych selekcją masową i klonalną w celu zachowania materiału siewnego, okresy wysiewu i przesadzania stopniowo się wydłużają, przede wszystkim w celu zapewnienia, aby produkty zachowywały cechy organoleptyczne charakterystyczne dla cykorii objętej ChOG „Radicchio di Verona” przez cały okres sprzedaży. Poprawiono również okres wysadzania rozsady, aby umożliwić niezbędną stopień elastyczności w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych podczas przesadzania.

Zmiany te wprowadzono również w pkt 3.2 druga część tiret pierwszego oraz druga część tiret drugiego w jednolitym dokumencie.

— W art. 5 akapit drugi skreśla się wyrazy „w lipcu”.

Dłuższe okno siewu/przesadzania oznacza również konieczność wprowadzenia zmian w okresie produkcji nasion, ponieważ aby nasiona były wystarczająco dojrzałe do zapewnienia dobrej zdolności kiełkowania, musi istnieć możliwość ich zbioru w terminie późniejszym niż okres ustalony w obecnej wersji – tj. w lipcu – w szczególności w przypadku późniejszych selekcji.

— Art. 5 akapit szósty:

„Zbiór »Radicchio di Verona« tipo tardivo musi odbywać się w sposób umożliwiający zachowanie dużej części korzenia palowego (o długości co najmniej 8 centymetrów). Cykoria tipo precoce może być zbierana od dnia 1 października, a cykoria tipo tardivo od dnia 15 grudnia”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Cykoria tipo tardivo może być zbierana z zachowaną częścią korzenia palowego. Cykoria tipo precoce może być zbierana od dnia 15 września, a cykoria tipo tardivo od dnia 15 grudnia”.

Zmiany te związane są ze stosowaniem przesadzania w uprawie tej rośliny. Ze względu na nowoczesne techniki rolnicze polegające na stosowaniu mniejszej ilości pestycydów i herbicydów, a także w celu ochrony swoich inwestycji rolnicy odchodzą od siewu bezpośredniego i niemal wyłącznie stosują praktykę wysadzania rozsady wyhodowanej w szkółkach. Pozwala to również przyspieszyć produkcję: dzięki temu, że pierwsze etapy cyklu wzrostu roślin odbywają się w szkółkach, zbiory mogą odbywać się wcześniej. Chociaż stosowanie takich praktyk przyczynia się do optymalizacji produkcji, oznacza to również, że w okresie wzrostu korzeni ich struktura może stawać się bardziej włóknista, przez co w czasie zbiorów nie będą one miały korzeni palowych w wymaganych proporcjach, co może stanowić problem w przypadku cykorii tipo *tardivo*.

Zmiany te wprowadzono również w pkt 3.2 część druga tiret pierwszego oraz w części drugiej i trzeciej tiret drugiego w jednolitym dokumencie.

— Art. 5 akapit ósmy zdanie pierwsze:

„W przypadku »Radicchio di Verona« tipo tardivo konieczne jest przeprowadzenie kolejnego etapu: procesu pędzenia/bielenia polegającego na układaniu cykorii poziomo w stosy bezpośrednio na polu, w tunelach foliowych już istniejących w gospodarstwie albo w magazynach”

otrzymuje następujące brzmienie:

„W przypadku »Radicchio di Verona« tipo tardivo konieczne jest przeprowadzenie kolejnego etapu: procesu pędzenia/bielenia polegającego na gromadzeniu cykorii bezpośrednio na polu, w tunelach foliowych albo w magazynach”.

Rozwój technologii, obowiązkowe przepisy sanitarne, a przede wszystkim zmieniające się warunki klimatyczne powodują, że producenci, z wyboru lub z konieczności, odchodzą od tradycyjnej metody pędzenia/bielenia polegającej na układaniu cykorii w stosy bezpośrednio na polu. Pędzenie cykorii poprzez układanie roślin w stosy na polu może w łagodne zimy powodować problemy, a nawet obniżyć plon i jego jakość. Chociaż nadal można stosować niektóre techniki pędzenia/bielenia, nie są one już kluczowe dla uzyskania chrupkości, intensywnego ciemnoczerwonego koloru i lekko gorzkiego smaku, które są typowe dla cykorii „Radicchio di Verona”. Dzięki starannej kontroli warunków świetlnych, wilgotności i temperatury na polu lub w magazynach producenci mogą odtworzyć warunki niezbędne do wznowienia procesu rozwoju roślin poprzez stymulowanie substancji zapasowych zgromadzonych w korzeniu, co z kolei powoduje przemianę substancji znajdujących się w liściach, dzięki czemu mogą zapewnić również odpowiedni produkt końcowy, tj. taki, który spełnia wymogi handlowe, jakościowe i organoleptyczne oraz jest zgodny z profilem cykorii objętej ChOG „Radicchio di Verona”.

- Do części dotyczącej przycinania korzenia w art. 5 akapit dziewiąty dodaje się słowa „jeśli występuje”.

Jest to zmiana redakcyjna związana ze zmianą art. 5 akapit szósty.

- Na końcu art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodaje się nowy akapit w brzmieniu:

„Po przeprowadzeniu powyższych czynności związanych z pakowaniem cykorii objęta ChOG »Radicchio di Verona« może być sprzedawana jako produkt świeżo krojony. Taka obróbka nie jest ograniczona do obszaru produkcji”.

Dzięki tej zmianie możliwe jest poddawanie cykorii objętej ChOG „Radicchio di Verona” obróbce i sprzedawanie jej jako produkt świeżo krojony, ponieważ konsumenci coraz częściej chcą kupować produkty w bardziej dogodnej formie.

Pakowanie i etykietowanie

- Poniższy tekst art. 8 specyfikacji produktu:

„»Radicchio di Verona« ChOG musi być sprzedawane w zapieczętowanych opakowaniach poniżej podanych rodzajów, spełniających wymagania przepisów wspólnotowych:

tacki kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego;

koszyki kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego;

opakowania 30 cm × 40 cm kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego;

opakowania 30 cm × 50 cm kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego;

opakowania 40 cm × 60 cm kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego;

torebka siatkowa 0,5 kg, 1 kg i 1,5 kg.

Każde z opakowań winno zawierać tylko jedną warstwę produktu i winno być tak zapieczętowane, by otwarcie opakowania było równoznaczne ze zniszczeniem pieczęci”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Cykorii objęta ChOG »Radicchio di Verona« musi być sprzedawana w odpowiednich pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością o maksymalnej masie opakowania 10 kg.

Każdy pojemnik musi być zamknięty plombą zabezpieczającą przed otwarciem.

W przypadku sprzedaży detalicznej plomba na opakowaniach o masie netto powyżej 2 kg może zostać zerwana, a główki cykorii mogą zostać wyjęte z opakowania i sprzedane konsumentowi końcowemu luzem.

Produkty, które mają być poddane obróbce, mogą być sprzedawane w odpowiednich pojemnikach o maksymalnej indywidualnej masie netto 250 kg”.

Podstawą tego wniosku dotyczącego wprowadzenia możliwości znacznie większej swobody wyboru, przy jednoczesnym poszanowaniu obowiązującego prawodawstwa, są różnorodne wymagania konsumentów, a w szczególności największych sprzedawców detalicznych, ciągłe innowacje technologiczne oraz stosowanie nowych materiałów – zarówno pod względem wzorów, jak i wykorzystania związków ulegających biodegradacji, nadających się do kompostowania itp. w sektorze przetwarzania i pakowania świeżych produktów przemysłu rolno-spożywczego. Ponadto zwiększenie pojemności certyfikowanych pojemników na cykorię przeznaczone do spożycia i do obróbki, którego dotyczy wniosek, jest uzasadnione koniecznością zmniejszenia ilości odpadów oraz obniżenia kosztów transportu i logistyki, w szczególności w przypadku produktów przeznaczonych do dalszej obróbki (produkty świeżo krojone i schłodzone produkty gotowane).

Wymóg plombowania opakowań produktów przeznaczonych do sprzedaży konsumentom końcowym został dodany w celu zagwarantowania pochodzenia produktu i uwidocznienia ewentualnego naruszenia opakowania.

Obecna praktyka polegająca na stosowaniu przez największych sprzedawców detalicznych głównie skrzynek wielokrotnego użytku (IFCO, STECO itp.) pozwala wprawdzie zmniejszyć ilość opakowań jednorazowych, wymaga jednak również uwzględnienia informacji o możliwości zerwania plomby i wyjęcia cykorii ze skrzynek w celu sprzedania ich luzem konsumentowi końcowemu.

Pojemniki z cykorią objętą ChOG „Radicchio di Verona” przeznaczoną do obróbki nie muszą być zaplombowane, ponieważ produkt w nich przechowywany jest poddawany dalszej obróbce, a następnie pakowany zgodnie z przepisami.

Ponadto w związku ze wszystkimi przedstawionymi powyższej względami wymóg układania produktu w jednej warstwie nie jest już wykonalny, w związku z czym konieczne było usunięcie tego zapisu.

Zmiany te wprowadzono również w akapicie pierwszym zdanie drugie, w wykazie następującym po tym akapicie oraz w pkt 3.6 akapit drugi jednolitego dokumentu.

- W art. 8 akapit trzeci skreślono terminy „masa” i „termin przydatności do spożycia”.

Zgodnie z przepisami UE dotyczącymi świeżych owoców i warzyw (takich jak cykoria objęta ChOG „Radicchio di Verona”) uważa się, że nie jest konieczne utrzymanie wymogu, aby etykiety zawsze zawierały masę i datę przydatności do spożycia, ponieważ stosowanie tych informacji różni się w zależności od rodzaju opakowania zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 i załącznikami do tego rozporządzenia.

Zmiany te wprowadzono również w pkt 3.7 akapit pierwszy jednolitego dokumentu.

- Art. 8 akapit czwarty zdanie drugie:

„W zależności od tego, który z wymienionych rodzajów opakowań jest używany, logo – przedstawione poniżej wraz z kodami Pantone kolorów, które należy zastosować – może mieć jeden z następujących rozmiarów:

- 28 mm x 21 mm;
- 60 mm x 48 mm;
- 105 mm x 85 mm;
- 150 mm x 120 mm”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Logo – przedstawione poniżej wraz z kodami Pantone kolorów, które należy zastosować – musi mieć wymiary co najmniej 28 mm x 21 mm”.

Biorąc pod uwagę złożoność graficzną logo, podjęto decyzję o usunięciu różnych wcześniej ustalonych formatów i określeniu jedynie minimalnego rozmiaru, aby zapewnić jego widoczność, w szczególności w przypadku drukowania logo na niektórych rodzajach opakowań.

Inne

Organ kontrolny

- Art. 7 otrzymuje brzmienie:

„Zgodność ze specyfikacją produktu ma być monitorowana przez organ kontrolny zgodnie z art. 36 i 37 rozporządzenia Rady (WE) nr 1151/2012.

Dane tego organu kontrolnego są następujące: CSQA Certificazioni s.r.l., Via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI), Włochy; Tel. +39 445313011; Faks +39 445313070; E-mail: csqa@csqa.it; e-mail certyfikowany: csqa@legalmail.it”.

Zmiana ta polega na uaktualnieniu odniesień do prawodawstwa i wskazaniu organu kontrolnego odpowiedzialnego za przeprowadzanie kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RADICCHIO DI VERONA”

Nr UE: PGI-IT-0670-AM01 – 30 czerwca 2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [chnp LUB chog]

„Radicchio di Verona”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

ChOG „Radicchio di Verona” oznacza cykorie odmiany „Rossa di Verona” – typ wczesny (*tipo precoce*) lub typ późny (*tipo tardivo*) – gatunku *intybus* z rodzaju *Cichorium* z rodziny *Compositae*.

Rośliny objęte ChOG „Radicchio di Verona” mają liście całobrzegie, bezogonkowe, pozbawione karbowania i złobkowane ku górze. Dzięki sprzyjającym im niskim temperaturom zimowym nabierają charakterystycznego intensywnego ciemnoczerwonego koloru i układając się jedno na drugim, tworzą charakterystyczną spójną główkę. Główne użytkowanie liści, bardzo rozwinięte, jest koloru białego.

„Radicchio di Verona” dzieli się na typ wczesny (*tipo precoce*) i typ późny (*tipo tardivo*). Mają one następujące cechy charakterystyczne:

- *tipo precoce*: główka o masie 150–350 gramów; wysiew odbywa się między 1 a 31 lipca, zbiór rozpoczyna się 15 września, a produkcja na hektar nie przekracza 13 ton produktu gotowego;
- *tipo tardivo*: główka o masie 50–300 gramów; wysiew odbywa się między 21 lipca a 31 sierpnia, zbiór rozpoczyna się 15 grudnia, a produkcja na hektar nie przekracza 11 ton produktu gotowego; cykorii *tipo tardivo* może być zbierana z zachowaną częścią korzenia palowego i w przypadku tego typu konieczne jest przeprowadzenie kolejnego etapu: proces pędzenia/bielenia, podczas którego liście uzyskują charakterystyczną kruchość i lekko gorzkawy smak.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji cykorii objęta ChOG „Radicchio di Verona”, oprócz posiadania wyżej opisanych cech, musi być dokładnie i starannie oczyszczona, główka i korzeń (jeśli występuje) czyste i umyte, a wielkość i długość główek oraz pozostała część korzenia powinny być jednakowe. Ponadto wygląd główki powinien być spójny, ścisły w części wierzchołkowej; o kształcie lekko eliptycznym, z wyraźnym i otwartym użytkowaniem blaszki liściowej. Barwa brzegów liścia jest błyszcząca, czerwona bez nakrapiania. Barwa głównego użytkowania jest całkowicie biała aż do podstawy. Główki muszą być nienaruszone, zdrowe (odrzuca się produkty nadgniłe lub cechujące się zmianami sprawającymi, że nie nadają się do spożycia), o wyglądzie świeżym, bez agrofagów czy uszkodzeń spowodowanych przez agrofagi, pozbawione odbiegającej od normy zewnętrznej wilgoci i obcych zapachów.

Cykorie *tipo tardivo* mogą być sprzedawane z niewielką (nie dłuższą niż 4 cm), ale widoczną częścią korzenia, którego średnica jest proporcjonalna do wielkości główki.

„Radicchio di Verona” ChOG może być sprzedawane jako produkt świeżo krojony.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Czynności wysiewu/przesadzania, zbioru, pędzenia/bielenia, oczyszczania i mycia muszą odbywać się na obszarze produkcji wskazanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie produktu objętego ChOG „Radicchio di Verona” musi odbywać się na określonym obszarze, ponieważ transport i nadmierne manipulowanie mogłoby negatywnie wpłynąć na spójność główki i spowodować jej więdnienie, co obniża jakość produktu.

Cykoria objęta ChOG „Radicchio di Verona” musi być sprzedawana w odpowiednich pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, o maksymalnej masie opakowania 10 kg.

Każdy pojemnik musi być zamknięty plombą zabezpieczającą przed otwarciem.

W przypadku sprzedaży detalicznej plomba na opakowaniach o masie netto powyżej 2 kg może zostać zerwana, a główki cykorii mogą zostać wyjęte z opakowania i sprzedane konsumentowi końcowemu luzem.

Produkty, które mają być poddane obróbce, mogą być sprzedawane w odpowiednich pojemnikach o maksymalnej indywidualnej masie netto 250 kg.

Po przeprowadzeniu powyższych czynności związanych z pakowaniem cykorii objętej ChOG „Radicchio di Verona” może być sprzedawana jako produkt świeżo krojony. Taka obróbka nie jest ograniczona do obszaru produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu należy wyraźnie i czytelnie umieścić nazwę i adres przedsiębiorstwa konfekcjonującego, datę i miejsce pakowania oraz wszelkie inne informacje wymagane na podstawie przepisów krajowych lub unijnych.

Logo przedstawia trzy główki „Radicchio di Verona” oraz linie i niebieski pas symbolizujące Arenę w Weronie i rzekę Adige, nawiązujące do pochodzenia geograficznego.



Zakazuje się dodawania do nazwy „Radicchio di Verona” ChOG jakichkolwiek określeń nieprzewidzianych w niniejszym jednolitym dokumencie. Zezwala się natomiast na stosowanie informacji odnoszących się do nazw przedsiębiorstw produkujących i miejscowości, w których mają siedzibę. Zezwala się na stosowanie logo identyfikującego przedsiębiorstwo.

Słowa „Radicchio di Verona IGP” muszą być zapisane czcionką wyraźnie większą niż czcionka użyta do innych informacji.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Radicchio di Verona” obejmuje poniżej wymienione gminy, leżące w Regionie Veneto (Wenecja Euganejska).

W prowincji Werona obszar produkcji obejmuje gminy: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbe, Oppeano, Isola Rizza, Albarredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari i Bonavigo.

W prowincji Vicenza obszar produkcji obejmuje gminy: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino i San Germano dei Berici.

W prowincji Padwa obszar produkcji obejmuje gminy: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino, i Urbana.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar uprawy produktu objętego ChOG „Radicchio di Verona” charakteryzuje się glebami piaszczystymi o wysokiej zawartości substancji organicznych, głębokimi, dobrze zdrenowanymi, świeżymi i cechującymi się wysoką żyznością. Szczególnie sprzyjającym klimatem jest klimat kontynentalny, cechujący się bardzo ciepłym i parnym latem oraz zimami ostrymi i mglistymi. Roczna amplituda temperatur jest wysoka, podczas gdy opady, choć jednorodnie rozłożone w ciągu roku, są niewielkie.

Szczególne właściwości, które odróżniają cykorię objętą ChOG „Radicchio di Verona” od innych produktów, należących do tej kategorii produktu, to wyjątkowa kruchość liści, intensywny czerwony kolor i lekko gorzkawy smak.

Produkty objęte ChOG „Radicchio di Verona” cieszą się utrwaloną i wielowiekową renomą. Pierwsze duże uprawy „Radicchio di Verona” przeznaczone do szerokiej sprzedaży na rynku rozpoczęto na początku XX wieku, choć już od końca XVIII wieku uprawiano tę roślinę w przydomowych ogrodach warzywnych. Wzmianka o tej roślinie pojawiła się w przeglądzie rolniczym Jacciniego z 1882 r. (tom 5, część I). Cykoria ta była uprawiana na wyżynie w prowincji Werona między szpalerami drzew owocowych i winorośli. Odniesienie do „Radicchio di Verona” można spotkać również w dziele „Monografia della provincia di Verona” autorstwa prefekta królewskiego hrabiego Luigiego Sormano Morettiego (Florencja, 1911).

Giovanni Rorato w swojej książce „Cucina Veneta” (1980) opisuje te cykorie w następujący sposób: „[...] jak kwiaty na stole. Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że radicchio wybrało jako swoją ziemię Wenecję Euganejską: to właśnie tutaj od wieków istnieje szczególny kult cykorii, choć początek wyspecjalizowanych i selektywnych upraw datuje się na koniec XIX wieku. Dzisiaj w Wenecji Euganejskiej dzięki selekcji wypracowano różne odmiany cykorii: cykoria czerwona z Treviso, cykoria nakrapiana z Castelfranco, cykoria z Chioggii, cykoria z Werony (również czerwona) i wreszcie cykoria nakrapiana z Lussiny w Polesine [...]”.

„Radicchio di Verona” cieszy się niekwestionowaną renomą, a liczne przepisy na tradycyjne dania kuchni regionu Wenecja Euganejska, w których „Radicchio di Verona” jest głównym składnikiem (omlet z cykorią, pierożki kasztanowe „cappelletti” w sosie orzechowo-cykoriowym, pierożki „fagottini” z cykorii itd.) jeszcze bardziej przyczyniają się do rozslawienia tego produktu.

Jej zwarta główka, kruche liście i wyjątkowy, lekko gorzkawy smak są niewątpliwie związane ze środowiskiem obszaru produkcji. Klimat typu kontynentalnego, niskie temperatury w okresie zimowym oraz piaszczysty charakter gleb, bogatych w substancje organiczne, głębokich, dobrze zdrenowanych, świeżych, cechujących się wysoką żyznością przyczyniają się do uzyskania takich organoleptycznych cech charakterystycznych.

Wielowiekowa praca człowieka, jego kreatywność i umiejętności, ciągłe poszukiwanie i wdrażanie tradycyjnych i specjalnych technik uprawy rozslawiły „Radicchio di Verona” zarówno w branzowej literaturze rolniczej i naukowej, jak i na rynku komercyjnym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.